



La tua location in un click!

Aperitivo di Benvenuto e Cena Placeè

APERITIVO

Welcome Drink

Acqua naturale e frizzante
Cocktail analcolico alla frutta
Aperol e Campari Spritz
Spumante La Corte dei Rovi, Millesimato

Finger food a passaggio

- Soffice di pasta sfoglia, spuma di salmone affumicato e granella di nocciole
- Tondo ai 5 cereali, burro francese alle erbe e speck d'oca affumicato
- Cialdina croccante con ovetto di quaglia, cremoso al tonno e uova di lompo rosse

DINNER PLACEE

BEVERAGE

- Vino bianco, Il Tre Ripe, Verdicchio dop, Cantina Barone Pizzini
- Vino rosso, Morellino di Scansano, Cantina Mantellassi
(1 bottiglia ogni 3 persone)
- Acqua minerale gasata e naturale
- Piccoli panini alle noci, alle olive, al sesamo, al papavero

ANTIPASTI (1 a scelta)

- Battuta di Fassona piemontese, mantecata con maionese all'erbe, salsina di senape e miele, vela di pane toscano croccante
- Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e riduzione al porto
- Cubo di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, composta ai frutti rossi e fondo bruno
- Roast-beef cotto a bassa temperatura, salsina al miele senapato, fondo bruno e profumi
- Insalatina di pomodorini ciliegini rossi e gialli, stracciatella di burrata e crema al basilico
- Uovo cotto a bassa temperatura, fondutina al parmigiano e crumble alla nocciola
- Tartare di salmone, marinato, maionese all'erbetta cipollina e salsa di soia agli agrumi



La tua location in un click!

PRIMI PIATTI (1 a scelta)

- Risotto sfumato al Franciacorta, zafferano, mantecato con stracciatella di burrata e pepe nero
 - Risotto sfumato al Franciacorta, sfumato al Barolo, bocconcini di salsicetta mantovana e zafferano
- Risotto Carnaroli, sfumato alla falanghina, al limone con Cappasanta tostata e pepe rosa
 - Risotto Carnaroli sfumato al Martini dry, bisque di crostacei, gamberi e zeste di agrumi caramellati
- Risotto Carnaroli, al Valpolicella Ripasso, mantecato con grana Padano stagionato 24 mesi e ricotta salata
 - Risotto Carnaroli, sfumato alla falanghina, pesto di basilico e rucolina giovane, mantecato con bocconcini di provola affumicata
- Bauletti di pasta fresca ripieni di burrata, serviti su crema di pomodorino caramellato e pecorino romano
 - La cacio e pepe in un raviolo
 - Bauletti di pasta fresca, ripieni con stracchino e tartufo
- Mezzo Pacchero di Gragnano con gamberi, zucchine e crema di zafferano
- Pacchero mantecato su vellutata di pomodorino datterino caramellato, ricotta di bufala campana, basilico fresco e stracciatella di burrata

I SECONDI (1 a scelta)

- Filetto di cinta senese glassato in salsa di senape e miele di montagna con schiacciata di patate dolci alle erbe aromatiche
- Maialino cotto a bassa temperatura, marinato alla birra e nappato in salsa affumicata, crema di patate dolci
- Guancia di manzo, brasata al dolcetto, cotta a bassa temperatura, con crema di patate dolci (alternativa in crema di zucca)
 - Filetto di salmone cotto a bassa temperatura con crema di piselli e chips di patate viola (alternativa con schiacciata di patate
- Cartoccio di pesce spada in guazzetto alla mediterranea con pomodorini datterini rossi, olive taggiasche e capperi
 - Branzino alla mediterranea con pomodorini, olive taggiasche e fiori di capperi
- Orata in cartoccio con datterini gialli e rossi, olive taggiasche, pinoli e uva sultanina

DOLCI

Mini brownie al cioccolato fondente
Tartellette alla crema con frutta fresca
Servizio caffetteria

www.location4.events



La tua location in un click!

VALORIZZAZIONE ECONOMICA

Quotazioni valide fino ad una distanza massima da Milano entro i 100km

Per 50-80 persone

- Cocktail di benvenuto con bouvette e finger a passaggio, a seguire cena placeè con 2 portate servite € 90,00 p.p
- Cocktail di benvenuto con bouvette e finger a passaggio, a seguire cena placeè con 3 portate servite € 96,00 p.p

Per 81-100 persone

- Cocktail di benvenuto con bouvette e finger a passaggio, a seguire cena placeè con 2 portate servite € 84,00 p.p
- Cocktail di benvenuto con bouvette e finger a passaggio, a seguire cena placeè con 3 portate servite € 92,00 p.p

Per 101-150 persone

- Cocktail di benvenuto con bouvette e finger a passaggio, a seguire cena placeè con 2 portate servite € 79,00 p.p
- Cocktail di benvenuto con bouvette e finger a passaggio, a seguire cena placeè con 3 portate servite € 87,00 p.p